



CELLER BARTOLOMÉ

BELLMUNT DEL PRIORAT

CLOS BARTOLOMÉ

(2021)

VI DE PARATGE

D.O.Q. PRIORAT



UN JOVE DE MES DE 50 ANYS

Aquest vi negre es el fruit de les vinyes del celler Bartolomé. Es un coupage de garnatxa y carinyena de la collita 2021 procedent de vinyes velles de entre 50 y 90 anys. Jove y vell ahora: un contrast que encisà. Tota la personalitat i caràcter del “tros” de “Els Molins” amb la gosadia, potencial i frescor de les fruites vermelles amb certs tons violacis.

COLLITA I ELABORACIÓ

Els raïms de la vinya es van veremar a ma i es van transportar en caixes per que arribessin sencers, sans i en optimes condicions per la seva elaboració. La vinificació se va realitzar a temperatura controlada de 26-28º C i la pasta va romandre al dipòsit durant catorze dies, temps necessari per obtenir un vi amb un nivell de color i substàncies polifenòlicas adequades.

COUPAGE

Garnatxa negra 50% Carinyena 50%

CRIANÇA

Clos Bartolomé ha madurat en botes de roure francès, torrat mig, de segon i tercer any durant 12 mesos.

Embotellat: juliol 2023. Producció: 13.253 botelles autenticadas y numerada

Viticultor: Antonio Rodríguez

NOTA DE CATA

Es un vi de color cirera intens, amb tons violacis. El seu aroma es potent, afruïtat (fruites madures, baies vermelles...), concentrat i madur amb matisos balsàmics i records minerals sobre fons de roure que aporten lleugers tocs de torrats i d'espècies de gran qualitat. En boca es potent, carnós, gaudeix de certa complexitat i es agradable, voluptuós i ben estructurat. La fruita i el roure de les botes estan ben integrades. Als seus tanins son fins i madurs que sumats a les subtils notes d'espècies fan que sigui un vi molt fi, elegant i llarg amb notes de fruita madura i concentrada.

CONSERVACIÓ

Se espera una evolució favorable del vi durant els pròxims 3-4 años. Temperatura de servei: 16–20 Cº.